

PR-7**ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ ИОНИЗИРУЮЩЕГО ИЗЛУЧЕНИЯ
НА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ
ПОКАЗАТЕЛИ ЯБЛОЧНОГО СИДРА**

Матвеева П. К., Токарева М. И., Миронов М. А.

*Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина, 620002,
Россия, г. Екатеринбург, ул. Мира, 19.*

*E-mail: matveeva-pk@yandex.ru

Сидр – это алкогольный напиток, полученный путем спиртового брожения яблочного сырья, посредством добавления культивированных дрожжей или натуральным способом – с помощью диких дрожжей. Готовый сидр можно искусственно насыщать CO₂ или получать игристый тип сидра методом вторичного брожения в герметически закрытых резервуарах [1].

В последнее время в России всё больше развивается производство яблочного сидра из местных сортов яблок, нуждающихся в контроле за качеством.

Для обеспечения безопасности и предотвращения заражения пищевых продуктов применяют различные методы обеззараживания. Самые распространенные – термические и химические методы обработки, однако всё чаще применяют ионизирующее облучение. Известно, что данный вид обработки, как и другие, способен влиять на химический состав сидра, содержание в нём питательных веществ, органолептические свойства, выход продукта и срок годности [2].

В ходе данного исследования планируется изучить влияние малых доз ионизирующего излучения, допустимого для пищевого сырья и продуктов, на микробиологические и физико-химические показатели сидра.

Библиографический список

1. Ли Э. Спиртные напитки: Особенности брожения и производства / Э. Ли, Дж. Пиггот. – СПб.: Профессия, 2006. – 552 с.– Москва БИНОМ. Лаборатория знаний 2015 г. 86 с.
2. Кузнецов А. А. Биофизика ионизирующих и неионизирующих излучений: учеб. пособие/ А. А. Кузнецов; Владим. гос. ун-т им. А. Г. и Н. Г. Столовых. – Владимир : Изд-во ВлГУ, 2016 – 143 с.